

Ergeht an:
BIA-Mitglieder
Alle Landesinnungen

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe
Sparte Gewerbe und Handwerk
der Wirtschaftskammer Österreich
Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13
E lebensmittel.natur@wko.at
W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter

Durchwahl


Datum

DI Lorencz/Mag. Skoff-Salomon

3652

07.10.2015

RUNDSCHREIBEN 090/2015

Lebensmittelrecht	Hygiene	
Betrifft: A 2 - Hygiene: Änderungen in div. Hygiene Leitlinien		Frist: -
<p>Kurzinfo: Aufgrund von Änderungen in einzelnen Codex-Kapiteln, ergeben sich auch für die Hygiene-Leitlinien einige Aktualisierungen. Um die bei Unternehmen oder in den Landesinnungen aufliegenden HACCP-Mappen aktuell zu halten, empfehlen wir, die angehängten Seiten auszudrucken und auszutauschen.</p> <p>Überblick wesentliche Änderungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Änderung der Temperaturangaben beim Merkblatt „Lebensmittel-Thermometer“. • Die Definition „Kühl“ wurde aus den Temperaturbereichen gestrichen. • In den Abschnitten Personalhygiene wurden künstliche und/oder lackierte Fingernägel für unzulässig erklärt. Es wird weiters auf kurze und sauber Fingernägel hingewiesen. 		

1. Im Merkblatt „Lebensmittel-Thermometer“ werden die Temperaturangaben geändert. Diese Änderungen betrifft folgende Leitlinien:

- a. Einzelhandelsunternehmen (Seite 98)
- b. Speiseeiserzeugung (Seite 53)
- c. Herstellung von Teigwaren (Seite 37)
- d. gewerbliche Bäckereien (Seite 48)
- e. gewerbliche Konditoreien (Seite 43)
- f. gewerbliche Getränkeherstellungsbetrieben (Seite 45)
- g. Schutzhütten in Extremlage (Seite 33)

Bitte ersetzen Sie die angegebenen Seiten durch die Seite „Lebensmittel Thermometer“ in der Beilage B 1.

2. Änderung der Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP im Einzelhandelsunternehmen:

- In der Beilage 14a wird die Zeile „Kühl“ gestrichen und die Zeile „Gekühlt wie folgt geändert“ weiteers wird folgender Satz angefügt:

Definition von Temperaturbereichen:

„Raumtemperatur“:	über 15 °C bis cirka 25 °C
„Kühl“:	über 4 °C bis zu 15 °C, Toleranz bis 18 °C
„Gekühlt“:	über 0 °C bis 4 °C 9 °C, Toleranz bis 6 °C 10 °C
„Tiefgekühlt“:	-18 °C oder kälter, Toleranz bis -15 °C

Neu! Wenn vom Hersteller eines Produktes ein spezieller Temperaturbereich für die Lagerung angegeben ist, so ist dieser einzuhalten.

Bitte ersetzen Sie in der LL Einzelhandelsunternehmen die Seiten 54-55 durch die Beilage B 2.

- Im Abs. 2.9 „Personalhygiene“ wird im 2. Unterabsatz der letzte Satz wie folgt geändert:

Neu!	Alt!
Künstliche und/oder lackierte Fingernägel sind unzulässig. Fingernägel sind kurz geschnitten und sauber zu halten.	Bei der Verarbeitung von offenen Lebensmitteln sind künstliche und/oder lackierte Fingernägel unzulässig.

Bitte ersetzen Sie in der LL Einzelhandelsunternehmen die Seite 12 durch die Beilage B 3.

3. Änderung der Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung:

- Im Abschnitt 5 „Warenübernahme und Lagern von Lebensmitteln“, Abs. (1) wird die Zeile „Kühl“ gestrichen:

(1) Definition von Temperaturbereichen:

„Raumtemperatur“:	über 15 °C bis cirka 25 °C
„Kühl“:	über 4 C bis zu 15 C, Toleranz bis 18 C
„Gekühlt“:	über 0 °C bis 4 °C, Toleranz bis 6 °C
„Tiefgekühlt“:	-18 °C oder kälter, Toleranz bis -15 °

- Im Abschnitt 8 „Personalhygiene“ lautet der Abs. (14) nunmehr:

Neu!	Alt!
(14) Künstliche und/oder lackierte Fingernägel sind unzulässig. Fingernägel sind kurz geschnitten und sauber zu halten.	(14) Fingernägel sind kurz geschnitten und sauber zu halten und dürfen nicht lackiert sein.

Gültig ab/Status: sofort	Beilage: B1 „Lebensmittel Thermometer“ B2 LL Einzelhandel Beilage 14a B3 LL Einzelhandel Personalhygiene Seite 12
Dokumente: -	Download: Hier finden Sie alle: Hygieneleitlinien LL Einzelhandelsunternehmen LL Großküchen

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Prof. Dr. Paulus Stuller e.h.
Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin